

Klassiker

Bündnerplatte mit Bergkäse und Aufschnitt <i>(2 Persona)</i>	29.-
Salsiz und Bergkäse <i>(2 Persona)</i>	29.-
Gerstensuppe	14.-
Kleiner Blattsalat	9.-
Alphütta Salat <i>(Kopfsalat, Blattsalat, Speck, Croutons, Ei, Zwiebeln)</i>	17.-
Käsefondue à Discretion <i>(mit Fonduebrot und Kartoffeln)</i>	38.-
Fondue Chinoise à Discretion <i>(CH-Rind, Kalb, Poulet und Schwein) mit Brot, Pommes-Frites, Butterreis, Gemüse und hausgemachte Saucen</i>	59.-
Raclette à Discretion <i>mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Gemüse und Saucen</i>	39.50

Alphütta Spezial-Käsefondues

mit Bündnerfleischstreifen	39.-
mit Speck und Zwiebeln	39.-
mit Trüffel	45.-
mit Chili	38.-

Hausgemachte Desserts

Warme Beeren mit Vanilleglacé	15.-
Zitronensorbet mit Vodka	14.-
Öpfelküachli mit Vanillesauce	15.-
Schokokuchen - Mascarponecrème - Beeren	16.-

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preisangaben in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



Getränke

ALKOHOLFREI

Allegra/Passugger (77 cl)	9.50
Softdrinks (30 cl)	5.-
<i>Cola, Cola Zero, Citro, Eistee, Shorly, Rivella</i>	
Softdrinks (50 cl)	7.50
<i>Cola, Cola Zero, Citro, Eistee, Shorly, Rivella</i>	

KAFFEE

Kaffee/Espresso	4.90
Capuccino/Latte Maciatto	6.50
Kaffee Luz	7.50
Glühwein	8.50

APÉRO & BIER

Apérol Spritz/Hugo	12.-
Prosecco (10 cl)	10.-
Calanda Edelbräu (33 cl)	5.50
Calanda Edelbräu (50 cl)	7.50
Panaché (33 cl)	5.50
Panaché (50 cl)	7.50
Gespritzter süss/sauer	8.50

GIN TONIC & MATE

Mare mit Tonic	19.-
Bombay mit Tonic	15.-
Hendricks mit Tonic	17.-
Gin Mate	16.-

WHISKY & VODKA

Ballantines mit Cola	14.-
Jack Daniel's mit Cola	16.-
Chivas mit Cola	19.-
Vodka Mate	16.-
Vodka Red Bull	17.-
Vodka Orangensaft	15.-

OFFENE WEINE, 10 cl

Rot, Merlot Antonutti	8.50
Weiss, Grillo	7.-
Weiss, Sauvignon blanc Antonutti	8.50

SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER, 75 cl

Prosecco blanc de blancs	59.-
Laurent Perrier	99.-
Taittinger	89.-

Weine

ROT, 75 cl

Malanser Pinot noir <i>2020, G. Boner, CH-Malans</i>	69.-
Trocla Nera <i>2021, Francisca Obrecht, CH-Jenins</i>	79.-
Merlot Antonutti DOC <i>2020, E. Antonutti, IT-Friaul</i>	58.-
Valpolicella Ripasso Valp. DOC <i>2020, Bertani, IT-Veneto</i>	69.-
Solèr <i>2021, De Stefani, IT-Veneto</i>	69.-
Primitivo Merlot IGT Puglia <i>2022, Campo Marina, IT-Puglia</i>	58.-
Barbera d'Asti DOCG <i>2020, Frasca, IT-Piemont</i>	69.-
Omen Rosso di Toscana IGT <i>2019, Madonna Nera, IT-Toscana</i>	69.-
Chianti Riserva DOCG <i>2021, Poggio Capponi, IT-Toscana</i>	59.-
Ribera del Duero Riserva DO <i>2019, Fuentespine, ES-Ribera del Duero</i>	69.-
Rioja la vendimia DOCA <i>2021, Palacios Remondo, ES-Rioja</i>	65.-
Quinta la Rosa, Vinho tinto <i>2021, Quinta la Rosa, PRT-Douro</i>	69.-

SCHNÄPSE & SHOTS

Grappa Berta	14.-
Kirsch	7.-
Rötali	7.-
Braulio	7.-
Bündner Minze	7.-
Öpfeler	6.-
Jägermeister	7.-

Weitere Shots gibt's an der Bar.

WEISS, 75 cl

Jeninser Riesling Silvaner <i>2023, Francisca Obrecht, CH-Jenins</i>	67.-
Malanser Pinot Gris <i>2022, Giani Boner, CH-Malans</i>	75.-
Fendant <i>2021, Leukersonne, CH-Susten</i>	59.-
Roero Arneis Serra Lupini DOC <i>2023, Negro, IT-Piemont</i>	65.-
Lugana Classico DOC <i>2023, Bertani, IT-Lombardei</i>	65.-
Monferrato DOC Bianco Sèj <i>2022, Frasca, IT-Piemont</i>	69.-
Pinot Grigio, Veneto, Velante <i>2023, Bertani, IT-Veneto</i>	59.-
Bianco Nebbiolo Alpi Retiche <i>2022, Nino Negri, IT-Lombardei</i>	59.-
Sauvignon <i>2023, E. Antonutti, IT-Friaul</i>	59.-
Grillo Angelo <i>2021, Mondo del Vino, IT-Sizilien</i>	52.-
Missenyora (Blue Bottle!) <i>2021, L'Oliviera, ES-Barcelona</i>	64.-

Magnumflaschen und grösser: Wir zeigen euch gerne die Auswahl vor Ort.